

УЧЕБНИК — ПОВОД ДЛЯ ОБЪЕДИНЕНИЯ!

Создание официального учебника барменов объединило все региональные представительства Б.А.Р. в вопросе решения общих задач: изложить сложившиеся нормы и правила, отразить тенденции настоящего момента, но и заложить векторы развития отрасли в будущем.

При работе над структурой учебника использовалась идея «доращивания». Это когда материал, предлагаемый коллегами, не оценивается и критикуется, а доращивается и усиливается.

Наиболее важные вопросы активно обсуждались и утверждались коллегиально, как то:

- структура и оглавление учебника,
- название учебника,
- наименования и параметры барной посуды,
- стандарты приготовления эспрессо,
- оформление наименований коктейлей,
- дизайн обложки.

В ходе решения этих задач вырабатывалась корпоративная культура общения и ведения дискуссий в профессиональной среде. Обсуждение некоторых тем вызвало настоящую бурю эмоций, но это и объяснимо — велась борьба за понятия, которые будут формировать культуру барного сообщества России. Тем не менее, все участники дискуссий смогли договориться друг с другом, уважая позицию оппонента.

Ожидаем вашу обратную связь после выхода учебника из печати. Вместе мы сделаем его лучше!

ВНИМАНИЕ!

При обнаружении ошибки в тексте или в материале просьба сделать фотографию страницы с ошибкой и прислать через форму по ссылке QR-кода.



БЛАГОДАРНОСТИ

Особую благодарность выражаем **Ваньянц Михаилу Алексеевичу** (меценат и вице-президент Барменской Ассоциации России по экономическому развитию) за активную поддержку выпуска учебника, а также за поддержку Ассоциации и её представительств во всех регионах страны.

Лоскутову Андрею Иосифовичу (президент Российского сигарного союза) за экспертную оценку раздела «Сигары».

Гудкову Максиму Владимировичу за консультации и помощь при создании дизайна обложки учебника.

Суханбирдиевой Нейле Рафиковне (преподаватель Астраханского Государственного политехнического колледжа) за оказание технической поддержки при подготовке темы «Эспрессо и напитки на его основе».

Аверину Артему (бар-менеджер бара «Мерседес») за предоставленные фотографии коктейлей.

НАШИ ПАРТНЁРЫ



ДЛЯ УЧЕНИКОВ

Дорогой друг! Если ты держишь в руках этот учебник, значит, тебя интересует бар и всё, что с ним связано. Бармен — совершенно удивительная профессия, которая для людей со стороны окутана ореолом романтики, ярких эмоций и некоторой таинственности. Главная особенность профессии — в её разнообразии, которое позволяет практически любому человеку найти себя за барной стойкой. Существует колоссальное многообразие баров, и каждый бармен имеет возможность найти наиболее подходящие для себя условия работы: с минимальным или огромным ассортиментом, с множеством гостей за стойкой или без прямого общения с ними, со скоростным или размеренным ритмом, с работой в одиночку или в большой команде, с алкогольными напитками или без них, с классическими или экстремальными подачами, бары, где нужно постоянно проявлять творчество или где всё чётко прописано, от пляжного навеса до семизвёздочного отеля. В любой стране мира есть бар, а значит, есть и бармены. Профессиональные же бармены будут востребованы всегда, независимо от их возраста.

Удачи тебе в обучении и постижении замечательной профессии!

Самашка Павел

ДЛЯ КОЛЛЕГ

Представляем первую редакцию официального учебника Барменской Ассоциации России, над которым работали десятки профессионалов барной индустрии.

Цель учебника — дать наиболее полные базовые знания обо всех аспектах легендарной профессии «Бармен». Весь материал имеет прикладной характер и может использоваться в баре как профессиональный справочник.

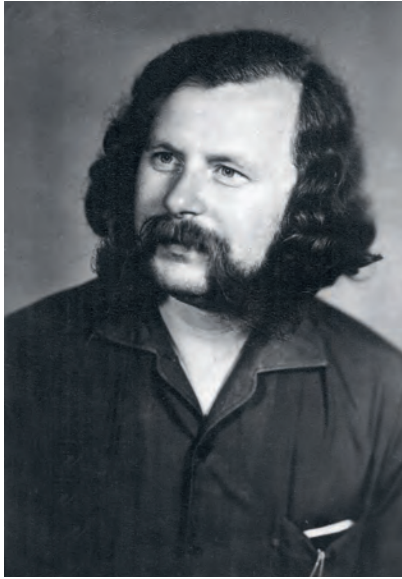
Профессия неустанно развивается, как у нас в стране, так и во всём мире, поэтому работа над улучшением учебника будет продолжена на постоянной основе.

Будем признательны за отзывы по материалам учебника. Все замечания, пожелания и предложения можно отправлять на почту stek@list.ru. Главное условие — в письме подробно обосновывать вашу точку зрения.

Самаишка Павел

Друзья, вы знакомитесь с профессией «Бармен», которой я отдал всю свою жизнь. Она позволила мне трудиться и постоянно развиваться до самой старости, передавая накопленные знания более молодым поколениям. В этой профессии можно быть и творческим специалистом, и исполнительным работником, и грамотным руководителем, и прекрасным педагогом. Для всего этого, в первую очередь, необходимо очень много знаний, и получить их вам поможет это издание «Учебника бармена».

А.Г. Кудрявцев



Александр Георгиевич Кудрявцев — вице-президент и преподаватель Петербургской Ассоциации Барменов, а также почетный академик Академии Гостеприимства.

Родился в Ленинграде, пережил блокаду города в 1941–1944 годах.

С начала 1960-х обучался и начал трудиться в сфере сервиса и общественного питания СССР в системе «Интурист». Закончил Институт советской торговли и Высшие курсы для руководящих работников и специалистов системы «Интурист».

За время работы Александр Георгиевич обслуживал Юрия Гагарина, Элизабет Тейлор, Катрин Денёв, Марка Шагала, Дюка Эллингтона и многих других известных личностей.

В 1967 году составил первую в Советском Союзе должностную инструкцию бармена, которую впоследствии утвердили в Министерстве торговли СССР. С тех пор в стране официально появилась профессия «бармен» (до этого момента была только профессия «буфетчик»).

Обучал барменов во всех республиках бывшего Советского Союза, а также на курсах Морфлота СССР.

В 1978 году создал первое учебное пособие для барменов «Технология приготовления смешанных напитков».

В 1982 году ученик А.Г. Кудрявцева Ю.К. Шидзиловский на международном конкурсе барменов, где впервые участвовали представители Советского Союза, заслужил одну золотую и три серебряные награды.

С 1999 года по настоящее время Александр Георгиевич обучает в школе барменов Петербургской Ассоциации Барменов. 18 мая 2021 года ему исполняется 85 лет.



Шидзиловский Ю.К. и Кудрявцев А.Г. 1984 год.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Об авторах	10
Введение	13
Глава 1. Классификации баров.....	18
Глава 2. Организация рабочего места бармена	24
2.1 Общие правила организации рабочего места бармена.....	24
2.2 Барный инвентарь.....	27
2.3 Оборудование в баре.....	34
2.4 Барная посуда	47
2.4.1 Необходимый ассортимент барной посуды.....	54
2.4.2 Правила обращения с барной посудой.....	55
2.4.3 Хранение барной посуды и расчёт её количества на заведение	56
2.5 Витрины в баре.....	57
Глава 3. Ассортимент бара	62
3.1 Крепкоалкогольные напитки	63
3.1.1 Технологии производства дистиллята	63
3.1.2 Выдержка в дубовых бочках.....	68
3.1.3 Крепкоалкогольные напитки из зерна	69
3.1.4 Крепкоалкогольные напитки из винограда и фруктов	73
3.1.5 Крепкоалкогольные напитки из сахарного тростника	77
3.1.6 Крепкоалкогольные напитки из агавы.....	77
3.1.7 Крепкоалкогольные напитки из риса.....	78
3.2 Ликёры, аперитивы, абсент	80
3.2.1 Ликёры	80
3.2.2 Аперитивы (вермуты, биттеры, бальзамы, анисовые настойки)	84
3.2.3 Абсент	86
3.3 Вина	88
3.3.1 Классификация вин.....	88
3.3.2 Международные сорта винограда.....	89
3.3.3 Виды вин и технологии их производства.....	90
3.3.4 Подача вина	94
3.3.5 Винная терминологи.....	97
3.4 Пиво.....	99
3.4.1 Эль — пиво верхового брожения	100
3.4.2 Лагер — пиво низового брожения	102
3.4.3 Крафтовое пиво (<i>дополнительный навык</i>)	103
3.4.4 Современный процесс приготовления пива.....	104
3.4.5 Подача пива	105
3.4.6 Маркировка пива.....	107
3.5 Безалкогольные напитки в баре.....	108
3.6 Кофе.....	114
3.6.1 Этапы обработки кофейного зерна.....	115
3.6.2 Эспрессо	118
3.6.3 Напитки на основе эспрессо.....	122
3.6.4 Латте-арт (<i>дополнительный навык</i>)	125
3.6.5 Альтернативные способы заваривания кофе (<i>дополнительный навык</i>)	125
3.7 Чай	127
3.7.1 Особенности чая.....	128
3.7.2 Обработка чайного листа	130
3.7.3 Разновидности чая и технологии их заваривания.....	132
3.7.4 Подача чая в заведении	136
3.8 Сигары (<i>дополнительный навык</i>)	138
3.9 Совместимость блюд и напитков.....	142

Глава 4. Коктейли	150
4.1 Классификация коктейлей	152
4.1.1 Замороженные коктейли	154
4.1.2 Холодные коктейли	153
4.1.3 Коктейли комнатной температуры	164
4.1.4 Горячие коктейли	164
4.2 Приготовление коктейлей	165
4.2.1 Методы приготовления	165
4.2.2 Приёмы, используемые при приготовлении коктейлей	172
4.2.3 Технологии приготовления с использованием оборудования (дополнительный навык)	173
4.2.4 Заготовка сахарного сиропа	176
4.3 Миксология	177
4.3.1 Факторы, влияющие на оценку коктейля	177
4.3.2 Общие принципы создания коктейля	180
4.4 Украшение коктейлей	184
4.5 «Превосходная подача» (Perfect Serve) (дополнительный навык)	189
Глава 5. Подготовка бара к обслуживанию гостей	192
5.1 Санитарно-эпидемиологические требования к барам и их работникам	192
5.2 Внешний вид бармена	196
5.3 Этапы подготовки бара к обслуживанию	197
5.3.1 Включение электрооборудования. Открытие личной и кассовой смены	198
5.3.2 Перемещение товара в бар	200
5.3.3 Чек-лист готовности бара к открытию	202
Глава 6. Этапы обслуживания «потребителей бара»	206
6.1 Встреча гостей бара	206
6.2 Приём заказа	211
6.2.1 Навыки продаж и подачи	212
6.2.2 Умение «не отказывать гостям»	215
6.2.3 Приёмы увеличения среднего чека	216
6.3 Приготовление и подача алкогольной и безалкогольной продукции (последовательность выполнения заказа)	219
6.3.1 Правила приготовления и отдачи заказа	219
6.3.2 Навыки скоростной работы	221
6.3.3 Флейринг (дополнительный навык)	222
6.4 Проводы гостей	226
6.4.1 Программы расчёта гостей	226
6.4.2 Формы расчёта с потребителями	228
6.4.3 Правила этикета при расставании с гостем	230
6.5 Социальная ответственность бармена	231
6.6 Конфликты в баре и пути их разрешения	235
Глава 7. Закрытие смены	242
7.1 Закрытие личной и кассовой смены	242
7.2 Сбор отходов	244
7.3 Инвентаризация	245
Глава 8. Нормативно-правовые акты, регулирующие профессиональную деятельность барменов	250
8.1 Права потребителей в России	250
8.2 Трудовые отношения	253
8.3 Функции и задачи общественных профессиональных организаций барменов	259
8.4 Кодекс барменов	261
Приложения	262
Список литературы и источников информации	272

ОБ АВТОРАХ



Самашка Павел,

главный редактор и соавтор.

Начал профессиональную карьеру бармена в 1997 году. В 2003 году стал ведущим специалистом и преподавателем школы барменов, а также соавтором учебных материалов Петербургской Ассоциации Барменов. Одновременно с этим разработал и запатентовал инвентарь «Барные линейки». Много лет работал тренером в компаниях Bacardi-Martini и Diageo. В настоящее время является руководителем проектов «Сироп 1883 Routin» в России и «Барные линейки». Имеет статус независимого эксперта по проведению государственной аттестации специалистов в индустрии сервиса и гостеприимства.



Крутилова Елена,

соавтор и редактор учебника.

Эксперт по компетенции «Ресторанный сервис» WorldSkills Russia. Представитель Барменской Ассоциации России в Астраханской области, преподаватель и автор учебных материалов школы барменов АРО БАР, курсов «Бармен», «Официант» в астраханских ССУЗах. Выпускники школы не раз побеждали в отборочных турах ЮФО, участвовали в финале WCC в Москве, занимали первые места в отдельных номинациях. Член российского Сигарного Союза.



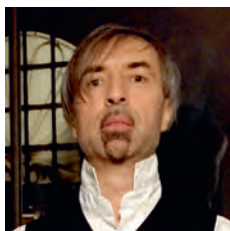
Панов Ярослав, *соавтор учебника и член редколлегии.*

Вице-президент Барменской Ассоциации России (Б.А.Р.). Судья конкурсов WCC в номинациях «Классика» и «Флейринг». Тренер Б.А.Р. Руководитель успешных стартапов в ресторанном сервисе. Автор книги «Украшение коктейлей». Соавтор учебных материалов Петербургской Ассоциации Барменов.



Колбеев Сергей, *эксперт учебника.*

Президент Барменской Ассоциации России, вице-президент Федерации Рестораторов и Отельеров по направлению «Стандарты профессии», кавалер Confraria do Vinho do Porto, международный судья конкурсов среди барменов, автор статей о барной индустрии, учебного курса «Коктейли для дома. 37 нескучных рецептов».



Бабарайка Григорий, *эксперт учебника.*

Президент Петербургской Ассоциации Барменов — представитель Б.А.Р. в Санкт-Петербурге. Судья конкурсов WCC в номинациях «Классика» и «Флейринг». Тренер Б.А.Р. Руководитель успешных стартапов в ресторанном сервисе.



Родоман Александр, *соавтор статьи «Флейринг».*

Многочисленный чемпион России по флейрингу, лучший бармен России 2011 года. Судья конкурсов WCC в номинациях «Флейринг». Трёхкратный чемпион мира по барменскому искусству. Руководитель шоу-проекта Barshow.ru и коктейльной студии Barshow Place.



Продиашвили Илья,

автор статьи «Навыки скоростной работы».

Представитель Б.А.Р. в Благовещенске. Тренер Б.А.Р. Руководитель успешных стартапов в ресторанном сервисе.



Семёнов Константин, *соавтор статьи «Флейринг».*

Руководитель успешных стартапов в ресторанном сервисе.



Фетисов Александр, *член редколлегии учебника.*

Вице-президент Центра развития регионов Б.А.Р. Представитель Б.А.Р. в Воронеже. Судья конкурсов WCC в номинациях «Классика». Тренер Б.А.Р. Руководитель успешных стартапов в ресторанном сервисе.



Поздняков Александр, член редколлегии учебника.

Вице-президент Б.А.Р. по направлению HoReCa. Представитель Б.А.Р. в Липецке. Судья конкурсов WCC в номинациях «Классика». Тренер Б.А.Р. Руководитель успешных стартапов в ресторанном сервисе.



Панов Руслан, соавтор статьи «Вино».

Представитель Б.А.Р. в Смоленске. Судья конкурсов WCC в номинациях «Классика». Тренер Б.А.Р. Руководитель успешных стартапов в ресторанном сервисе. Сомелье.



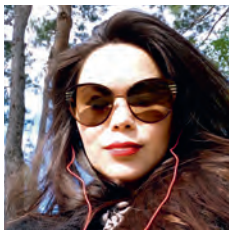
Лоскутов Андрей, эксперт учебника.

Президент Российского Сигарного Союза.



Прокопец Сергей, член редколлегии учебника.

Представитель Б.А.Р. в Туле с 2005 по 2020 г. Научный редактор книги Тима Фидерле «Мастер шейков и «Маргариты». Двукратный чемпион Центральной России по барному искусству и участник многочисленных конкурсов по барному делу. Консультант баров, ресторанов. Специалист по обучению линейного персонала.



Аксёнова Оланда, эксперт учебника.

Магистр организационной психологии, HR Б.А.Р.

Карташов Игорь, член редколлегии учебника.

Судья конкурсов WCC в номинациях «Классика». Тренер Б.А.Р. Руководитель успешных стартапов в ресторанном сервисе.

Некрылов Вадим, эксперт учебника.

Совладелец чайной компании Tea-Point и проекта Room407.

ВВЕДЕНИЕ

Слово «Бар» (bar) происходит от английского слова «барьер», «препятствие»¹ (barrier) или, иными словами, стойка традиционной американской таверны-бара. Первоначально «бар» строили для того, чтобы на него можно было поставить бокал с напитком или положить руки, позднее этот барьер стал обозначать рабочую территорию бармена, а затем всё заведение целиком.

Специалисты считают, что бары возникли в XVIII веке, в период «золотой лихорадки» в Америке. Тогда появились первые заведения для развлечений, где хозяева для удобства, а также в целях безопасности отгораживались от посетителей высоким и массивным барьером. На стойку для посетителей выставлялись напитки и жареные орехи.

Около 1800 года заведение в Америке, торговавшее спиртным в розницу, но не являвшееся продовольственным магазином, стали называть «салун». Первую книгу о баре Bartender's Guide («Гид бармена») Джерри Томас написал в 1862 году. Он был владельцем бара и описал правила поведения бармена по отношению к посетителям, привёл рецепты коктейлей. В 1869 году лучшие бармены США соревновались в Чикаго на конкурсе по смешиванию коктейлей.² Работа по фиксированным рецептам позволила запустить процесс выравнивания качества работы барменов по всей стране и тем самым привела к внедрению первых профессиональных стандартов.

Бармен (от англ. bar — «бар» и man — «мужчина»; буквально «мужчина за барной стойкой») — основной специалист бара, который сервирует продукцию бара для посетителей, а также готовит различные смешанные напитки. По-другому профессия называется **бартендер** (bartender) — от англ. tends the bar — «обслуживающий бар». Иногда, если за баром девушка, говорят **бармейд** (barmaid), **барвумен** (barwoman), **барледи** (barlady).

Первым заведением общественного питания на Руси считается корчма. Корчма — питейный дом, но не откупной, а вольной продажи, заезжий и постоялый двор, где держали напитки и кушанья.³ На Западе корчма называлась кабаком. На Руси до возникновения Санкт-Петербурга простой народ пил «зелёное вино» в корчмах и кабаках, а мёд и пиво — в кружалах, или питейных домах. Недорого и сытно поесть можно было в «обжорных рядах» под открытым небом, а горячее, то есть похлёбку, кашу или жареного гуся, подавали в харчевне или на постоялом дворе.⁴

Посол Сигизмунд фон Герберштейн в своих записках сообщал, что великий князь Московский Василий Третий «выстроил своим телохранителям новый город Нали» — стрелецкую слободу Наливки (в районе улицы Большая Якиманка) и разрешил им свободное изготовление вина. Далее в летописном отрывке XVI столетия указывается, что великий князь Иван Васильевич прислал в Великий Новгород Ивана Дмитриевича Кривого, и тот устроил в Новгороде восемь корчемных дворов. После просьб новгородского архиепископа Феодосия, обеспокоенного ростом преступности (грабежами

¹ А. Домине. Бар. Путеводитель по коктейлям и спиртным напиткам мира. — М.: ЗАО «ББПГ», 2009. — Ст. 43.

² А. Домине. Бар. Путеводитель по коктейлям и спиртным напиткам мира. — М.: ЗАО «ББПГ», 2009. — Ст. 43.

³ В. Даль. Толковый словарь живого великорусского языка. т. 2. — М.: «Государственное издательство иностранных и национальных словарей», 1955. — Ст. 170.

⁴ И. Богданов. Ресторан «Палкин». — СПб.: 2007. — Ст. 7.

и убийствами), московское правительство в 1547 году «отставило» (отменило) корчмы в Новгороде. Вместо них «давали по концам и по улицам старостам на 50 человек по 2 бочки пива, да 6 вёдер мёду, да вина горького полтора ведра на разруб», то есть, стали распределять спиртное через выборных представителей низовой администрации.⁵

Название «кабак» впервые встречается в 1563 году, а к концу XVI века становится обозначением казенного питейного дома. Частные лица также могли получить право на кабак, но грамоту на это выдавал только царь.⁶

Кабачками владели знаменитые организаторы народного ополчения для борьбы с польскими интервентами Минин и Пожарский. Пожарский завещал часть из них сыну, но в завещании указал, чтобы кабацкими доходами его не поминали.⁷

Иногда служилым людям, «измученным водой», разрешалось варить вино, но не на продажу. Казённые кабаки управлялись выборными из населения кабацкими головами и целовальниками, которые присягали, целуя крест.

В стародавние времена на Руси ресторанный бизнес назывался «трактирным промыслом», бары — «буфетами», а работники прообразов баров вначале «сидельцами» или «приказчиками», а позднее «буфетчиками».

Первым местом общественного питания в Петербурге стал трактир на Троицкой площади, называвшийся на итальянский манер «остерия» или «австерия».⁸ Он начал работу всего через год после основания Санкт-Петербурга. Заведение в 1703–1704 г. открыл житель Гамбурга, датчанин по происхождению Ян Фельтен, который позднее стал личным поваром императора. Его должность при дворе называлась обер-кухмистр, или мунд-кох.⁹

«Главный императорский кабак», далее называвшийся «Четыре фрегата», стал первым питейным заведением нового типа в Петербурге, где Пётр Первый имел привычку обсуждать дела с помощниками и гостями за выпивкой и закуской (вино, водка, пиво, табак, карты). В 1713 году Пётр Первый позволил своему толмачу (переводчику) Семёну Иванову открыть трактир «Красный кабачок», по названию реки Красненькой, вблизи которой он располагался. Кроме выпивки, гостям предлагались табак, еда и карты.¹⁰

При императрице Елизавете Петровне гербергеры (предприятия общественного питания) были разбиты на пять категорий. Налог с заведения пятой категории составлял 100 рублей в год. В нём можно было продавать табак и безалкогольные напитки.¹¹

Устав о питейном сборе в двадцати девяти великорусских губерниях был принят в 1817 году императором Александром I. Указ контролировал процесс создания и функционирования предприятий, производивших алкогольные изделия в России, а также оптовую и розничную торговлю хлебным вином, хлебной водкой, пивом, мёдом, водками виноградными, фруктовыми и из сахарных остатков (подразумевались ром и шром).

Питейные заведения развивались в России в разное время разными темпами. С самого начала существовало разделение их на типы, закрепляемое указами высшей власти. Наиболее полная картина с определением типов заведений трактирного промысла, категорий посетителей, видами заведений, порядком их открытия и штрафами за нарушения сформировалась к первой половине XIX века. Она отражена в указе его Императорского Величества самодержца Всероссийского от 1 июля 1821 года об утверждении «Положения о гостиницах, ресторациях, кофейных домах, трактирах и харчевнях во всех губерниях». Положение вступало в силу с начала 1822 года. Согласно параграфу 15 указа, дозволялось купцам всех трёх гильдий (III гильдия просуществовала до 1863 года), мещанам и торгующим крестьянам, имеющим установленные свидетельства на право торговли, открывать гостиницы, ресторации, кофейные дома, трактиры, харчевни. Заведения отличались друг от друга, в том числе, и составом напитков, которые могли продавать, и временем их продажи, и посетителями, которым дозволено было посещать те или иные заведения. Все указанные заведения сосуществовали с казёнными питей-

⁵ Ю.А. Жулин. Из истории трактиров России пушкинских времен. — Болдино, 2013. — Ст. 5.

⁶ Ю.А. Жулин. Из истории трактиров России пушкинских времен. — Болдино, 2013. — Ст. 5–6.

⁷ Ю.А. Жулин. Из истории трактиров России пушкинских времен. — Болдино, 2013. — Ст. 6.

⁸ Ю.Б. Демиденко. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII – начала XX века. — М.: Издательство «Центрполиграф», 2011. — Ст. 7.

⁹ Ю.Б. Демиденко. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII – начала XX века. — М.: Издательство «Центрполиграф», 2011. — Ст. 262.

¹⁰ Ю.А. Жулин. Из истории трактиров России пушкинских времен. — Болдино, 2013. — Ст. 14.

¹¹ Ю.Б. Демиденко. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII – начала XX века. — М.: Издательство «Центрполиграф», 2011. — Ст. 13.

ными домами: портерными лавками и казёнными винными магазинами, рейнскими лавками, винными погребами и прочими форматами казённых заведений.

В советское время буфеты-бары работали при гостиницах, круизных лайнерах, вокзалах. Работники таких заведений чаще всего именовались «буфетчиками» или «буфетчицами», они владели иностранными языками и сервисными технологиями.

В настоящее время «бар» — это заведение, в котором сделан акцент на барную стойку, для употребления напитков, отдыха и общения гостей в уютной обстановке. В баре можно заказать коктейли, напитки, закуски или блюда, послушать музыку, посмотреть шоу барменов или телепередачи.

Огромный импульс развития профессия бармена в России получила в результате появления федерального профессионального сообщества — общероссийской общественной организации «**Барменская Ассоциация России**» (**Б.А.Р.**). Она была создана по инициативе Сергея Викторовича Цыро в 1992 году. С 1997 года Ассоциация была принята в действительные члены ИВА. (Международной Ассоциации Барменов), и с тех пор является официальным представителем ИВА. в России. До 2017 года Сергей Викторович являлся бессменным президентом Б.А.Р. С 2017 года организацию возглавляет Сергей Николаевич Колбеев.



Бар ресторана
«Кавказ».
Норильск, 1975 г.

Во многих регионах РФ действуют и создаются новые региональные представительства, поддерживающие уставные цели Б.А.Р. Контакты региональных представительств можно найти на сайте Барменской Ассоциации России www.bartenders.pro.

Обучение барменов по единым стандартам, проведение конкурсов профессионального мастерства в регионах, защита профессиональных интересов барменов, представление России на престижных конкурсах профессионального мастерства (Чемпионат Мира WCC, Calvados Nouvelle Vogue International Trophies, Mattoni Grand Drink и других) — основные задачи региональных представительств. Стать членом Б.А.Р. может любой бармен России. Трудоустройство на должность бармена в России возможно с момента достижения 18 лет. Основные компетенции бармена закреплены в Профессиональном стандарте «бармен/официант» № 910н от 01.12.2015 г.

Вопросы для повторения



1. Как назывались первые прообразы предприятий общественного питания на Руси?
2. Год создания Барменской Ассоциации России?
3. В какой стране появились первые бары?
4. Как называлась профессия бармена в советское время в большинстве кафе, ресторанов и буфетов?

ГЛАВА

1

КЛАССИФИКАЦИИ БАРОВ



1 КЛАССИФИКАЦИИ БАРОВ

Бары бывают разных форматов. В зависимости от особенностей, их можно классифицировать по следующим критериям:

- по интенсивности общения с гостем: контактный — прямой контакт с гостем, неконтактный — обслуживание гостей через официантов (сервис-бар), универсальный, где бармен непосредственно обслуживает гостей за барной стойкой и выполняет заказы официантов;
- по типу основных напитков бары подразделяют на пивной, винный, ромовый (виски-бар, текила-бар и пр.), коктейль-бар, безалкогольный (фитнес-бар) и т. д.;
- по стилю музыки в заведении: хард-рок, лаунж, классика, джаз, популярная, диско и т. д.

Рассмотрим наиболее популярные типы баров.

К СВЕДЕНИЮ:

в контактном баре, как правило, есть часть стойки, предназначенная для обслуживания официантов, которая также называется сервис-зоной.



*Martinez bar.
Москва.*

Коктейль-бары — группа баров, которая очень популярна в странах Европы и становится всё популярнее в России.

Само название говорит о том, что главным продуктом этого заведения являются коктейли. Как правило, в таких барах представлен большой выбор различных смешанных напитков и предусмотрена их интересная подача. Из напитков могут также присутствовать два-три вида разливного или бутылочного пива, кофе, чёрный и зелёный чай. В коктейльных заведениях не бывает расширенного меню. Обычно предлагаются лишь лёгкие закуски: солёные орешки, канапе, сэндвичи, а также классические блюда, но всегда в небольшом ассортименте.

Лобби-бар (от англ. lobby — «вестибюль») размещается на входе в гостиницу, рядом с ресепшн; чаще всего обслуживается барменом.

Лобби-бар оснащён контактной или бесконтактной стойкой, удобными столами, стульями, могут быть добавлены мягкие диваны. Расположение на первом этаже позволяет обслуживать в лобби посетителей, которые приходят к постояльцам и ожидают гостей. В них иногда проходят переговоры. Пирожные, кофейные и чайные напитки, мине-

ГЛАВА

2

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА БАРМЕНА

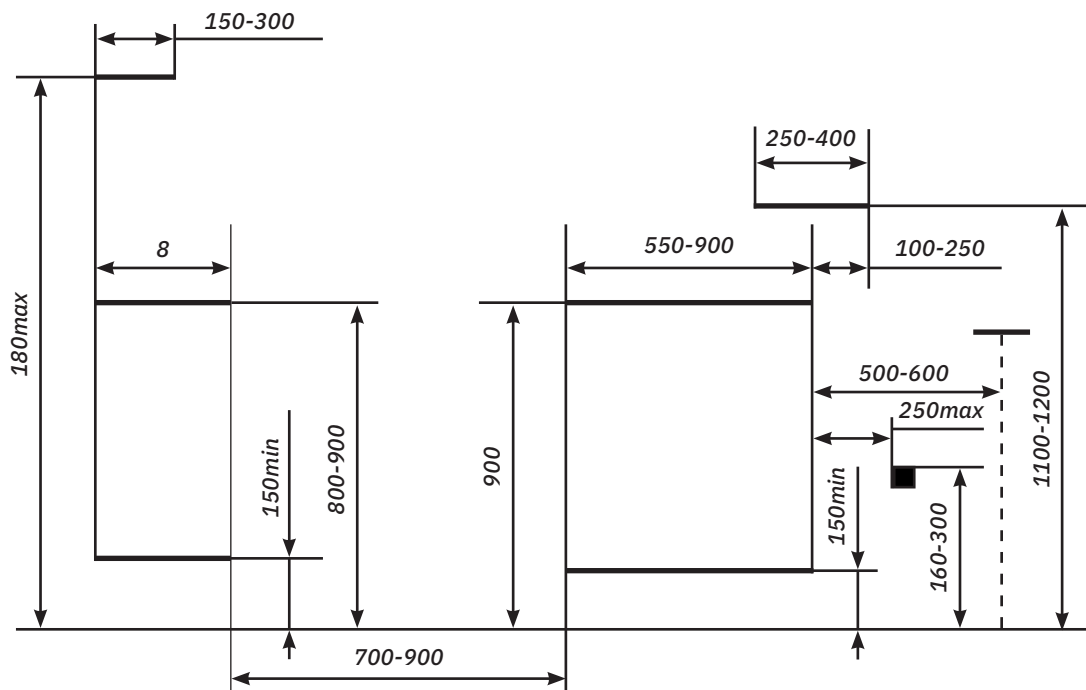


2 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА БАРМЕНА

2.1 ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА БАРМЕНА

Место внутри барной стойки и территория перемещения бармена является рабочим местом бармена. Оно предназначено для приготовления коктейлей, отпуска продукции бара по заказам гостей, размещения оборудования, посуды и инвентаря. Рабочее место должно быть аккуратным и правильно организованным, чтобы улучшить качество и увеличить скорость работы бармена. Проход в баре всегда должен быть свободен, не захламлён коробками и другими вещами. Коробки и холодильники высотой до восьмидесяти сантиметров помещаются под рабочей поверхностью барной стойки.

Размеры барных стоек и элементов мебели указаны в ГОСТе 17524.5-93.



Посуда, инвентарь и оборудование могут размещаться и на гостевой поверхности барной стойки, и на её рабочей поверхности, но не в хаотичном порядке, а по строго отработанным предыдущими поколениями барменов принципам. Один из принципов эргономики бара называется «правило трёх шагов»: во время выполнения 90% заказов бармен не должен делать более одного шага в любую сторону (вправо-влево, вперёд или

ГЛАВА

3

АССОРТИМЕНТ БАРА



3 АССОРТИМЕНТ БАРА

Ассортимент бара подразумевает под собой весь спектр представленных гостям товаров. Это могут быть:

- продукты, поставляемые в таре или упаковке, готовые к реализации: бутылки от поставщиков с алкогольной и безалкогольной продукцией;
- товары, требующие сервировки барменом: пиво, лимонады, соки в бутылках, коробах, кегах, наборы снековой продукции, которые необходимо сервировать в тарелки;
- собственная продукция бара, приготавливаемая на барном оборудовании или при помощи барного инвентаря из нескольких ингредиентов, требующих предварительной подготовки.

Каждая позиция должна быть заведена в компьютерную программу для реализации. На разные группы товаров существуют свои правила заведения в программу учёта и условия отпуска покупателям. Напитки могут быть заведены как в литрах, так и в штуках (бутылки с пивом, игристые вина и вина на розлив), соки и воды разных объёмов. Вся эта продукция списывается при необходимости в соответствии с заведённой системой учёта.

ПРИМЕР *Дорогие позиции элитного алкоголя с невысоким уровнем спроса могут продаваться в заведении только бутылками, а разливаемые по бокалам или используемые в коктейлях — в литрах. Один из способов ускорения работы бармена — предоставление возможности списания алкоголя и по порциям, например по 50 мл, и по бутылкам.*

Знание ассортимента бара — необходимое условие успешных продаж.

Вопросы для повторения



1. В каких единицах в программу учёта заводятся напитки?
2. Назовите три вида продукции в баре.

ГЛАВА

4

КОКТЕЙЛИ



4 КОКТЕЙЛИ

Слово **cocktail** переводится с английского как «петушиный хвост», а вот историй и легенд о появлении этого термина великое множество. И каждую из них нельзя опровергнуть или подтвердить доподлинно. Приведём лишь самые известные из них.

Согласно одной истории, в 1770-х годах ирландка Бетси Фланаган, владелица таверны в штате в Нью-Йорк, украсила напиток петушиными перьями. Но произошло это после одного случая. Её завсегдатаями были французские и американские офицеры из армии Джорджа Вашингтона, и один из офицеров стал подшучивать над хозяйкой по поводу красивых петухов и кур, принадлежавших её соседям — выходцам из Британии. Патриотически настроенная Бетси разозлилась и в напитки, предназначенные острым на словцо гостям, вставила перья, выщипанные у британских петухов. *Vive le cock tail!* — воскликнул французский офицер, увидев это.

Другая легенда гласит, что в то же самое время некому хозяину гостевого двора принадлежал знаменитый боевой петух по имени Вашингтон. Однажды петух мистически пропал. Хозяин назначил вознаграждение — свою дочь Бесси в жены тому, кто найдёт петуха. Через некоторое время петуха вернул поклонник, которому ранее было отказано во встречах с дочкой. Владелец выполнил обещание и устроил свадьбу счастливой паре. Смешанный напиток, которым угощали гостей, в честь петуха Вашингтона был назван *cock tail*.

История из Нового Орлеана приписывает изобретение слова французскому Антуану Амеди Пейшо, создателю биттера Пейшо, который подавал смесь биттера и алкоголя в качестве лекарства для желудка в подставке для яйца, которую по-французски называют *coquetier*. Американцам французское слово сложно было произнести правильно, и со временем оно превратилось в *cock tail*.

Поселенцы Дикого Запада любили развлекаться, устраивая петушиные бои — *cock-fights*. Для придания бодрости петухам перед боем в корм добавляли алкоголь, количество которого держалось в секрете. По одной из версий, именно этот рецепт окрестили петушиным хвостом, или *cock tail*.

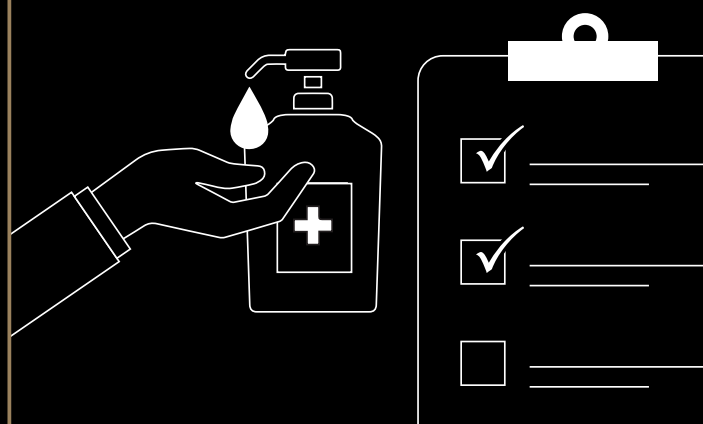
Англичане, приплывая в Мексику, распробовали пунш, приготавливаемый местными. Он назывался дракс (*dracs*). Его наливали длинными деревянными ложками с изгибом под названием *cola de gallo* — в переводе «хвост петуха». Моряки стали называть и сам напиток «петушиным хвостом», или *cock tail*.

Во время петушиных боёв в Англии пили «петушиное пиво» — *cock-ale*. Созвучие в названии очевидно, возможно, эта версия имеет право на существование. Однако в той же Англии после петушиных боёв было принято отмечать победу того или иного петуха

ГЛАВА

5

ПОДГОТОВКА БАРА К ОБСЛУЖИВАНИЮ ГОСТЕЙ



5 ПОДГОТОВКА БАРА К ОБСЛУЖИВАНИЮ ГОСТЕЙ

Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований является обязательным для любого сотрудника предприятия общественного питания.

5.1 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К БАРАМ И ИХ РАБОТНИКАМ

В 1999 году в Российской Федерации был принят Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологической безопасности населения». С 1 февраля 2001 года стали действовать утвержденные Главным государственным врачом РФ «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01». Данные правила регулируют условия приёмки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологические процессы производства, а также условия труда, соблюдение правил личной гигиены работниками в организациях общественного питания. Рассмотрим основные требования СанПиНа.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твёрдым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на один метр во все стороны. Территория организации должна быть благоустроена и содержаться в чистоте.

Предприятия общественного питания оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации, подключёнными к централизованной системе водопровода. Согласно требованиям, все производственные цеха, в том числе и бар, оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию. При отсутствии горячей или холодной воды предприятие должно приостановить свою работу, если не имеет официально разрешённых резервных автономных устройств водоснабжения. Сотрудники бара должны незамедлительно сообщить руководству о прекращении водоснабжения на предприятии общественного питания.

В производственных и складских помещениях не должны находиться посторонние лица.

Наличие общедоступных мыла, полотенец, туалетной бумаги и т. п. является необходимым условием функционирования предприятия. В помещениях должен быть обеспечен воздушно-тепловой баланс. Рабочие места официантов, барменов, буфетчиков

ГЛАВА

6

ЭТАПЫ
ОБСЛУЖИВАНИЯ
«ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
БАРА»



6 ЭТАПЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ «ПОТРЕБИТЕЛЕЙ БАРА»¹¹¹

- 1. Встреча гостей.** Люди заходят в бар, заинтересовавшись внешним оформлением заведения либо по рекомендации знакомых. В любом случае, они ожидают, что получат позитивные эмоции от посещения, поэтому крайне важно с первого момента уделить каждому гостю внимание и помочь ему комфортно разместиться в заведении.
- 2. Приём заказа.** Именно в этот момент бармен узнаёт предпочтения гостя, чтобы подобрать для него лучшие напитки, и делает выручку для заведения.
- 3. Приготовление и подача заказа** — момент истины для гостя, в который он примет для себя решение, не ошибся ли с выбором заведения.
- 4. Проводы гостя.** Грамотные проводы гостя сглаживают возможные шероховатости во время его пребывания в заведении и побуждают прийти ещё.

НЕСЕРЬЁЗНАЯ ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА:

В разных странах существуют общепринятые формы приветствия: японцы кланяются или кивают головой, масаи могут почтительно плюнуть (вероятно, боясь сглазить¹¹²), гренландцы прикасаются к носу, в Тибете могут показать язык, а жители Полинезии — прикоснуться щекой к щеке. И всё это они делают исключительно из уважения к гостю. Возможно, эти обычаи также способствовали распространению единых принципов этикета по всему миру.

6.1 ВСТРЕЧА ГОСТЕЙ БАРА

Встреча гостей бара является одним из важных этапов обслуживания.

Уже на подходе к заведению должно быть понятно, что гостей здесь ждут. Приятная вывеска с названием ресторана, наружное освещение и режим работы — первый признак заботы о госте. Очищенный порог, от снега и наледи зимой или от песка летом, также прибавит хороших первых впечатлений.

Дверь открывается, и «Добрый день» или «Добрый вечер» от человека с приятной улыбкой должно звучать громче, чем музыкальный фон.

Отсутствие гардероба чаще вызвано желанием использовать каждый квадратный метр для посадки гостей, расширить проход между столами или организовать площадку для танцев. Гардероб заменяют настенные или мобильные вешалки для верхней одежды.

Если женщина пришла с мужчиной, сотрудники должны предоставить спутнику возможность помочь своей даме снять пальто. Если женщины пришли без мужчин, долг сотрудников заведения, вне зависимости от их пола, помочь гостям с верхней одеждой: придержать за плечики, разместить на вешалки и убрать зонты.

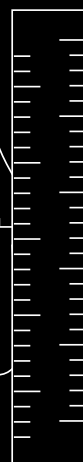
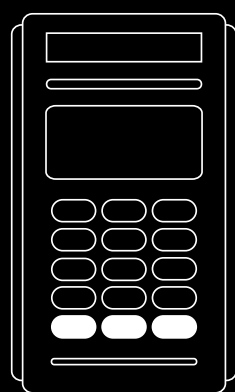
¹¹¹ Термин используется в государственных нормативных актах относительно индустрии сервиса и гостеприимства.

¹¹² <http://interesno.cc/article/51/10-vidov-privetstvija-v-raznyh-stranah>

ГЛАВА

7

ЗАКРЫТИЕ СМЕНЫ



30

20

10

7 ЗАКРЫТИЕ СМЕНЫ

За несколько минут гостей предупреждают о том, что заведение закрывается. Время работы может быть продлено только по обоюдному желанию сотрудников и гостей, как с денежной компенсацией заведению и сотрудникам, так и без неё. Закрытие смены проводится по заведённому порядку. Этапы в разных барах могут отличаться друг от друга.

7.1 ЗАКРЫТИЕ ЛИЧНОЙ И КАССОВОЙ СМЕНЫ

С целью минимизации временных затрат и избежания ошибок закрытие личной и кассовой смен удобно осуществлять с применением чек-листа. Чек-лист подразумевает действия, связанные с закрытием кассовой смены в компьютерном терминале (программе), сверке итогов с банком, отключением электрооборудования и закрытием помещений.

Рассмотрим пример чек-листа кафе при банкетном зале.

Время действий: с 18.00 до 18.30

1. Отключить электрооборудование в следующем порядке:
 - 1.1. Музыкальное оборудование (может быть общая кнопка на «пилоте» или несколько).
 - 1.2. Выключить линию раздачи блюд. Витрина кондитерская, винный шкаф и т. д. не отключаются для обеспечения необходимого температурного режима при длительном хранении продукции.
 - 1.3. Отключить ТЭН. В летнее время — кондиционер.
 - 1.4. Завершить работу с банковским терминалом и закрыть кассовую смену, для этого следует:
 - 1.4.1. Нажать клавишу **F1** и выбрать опцию **«краткий журнал»** на банковском терминале.
 - 1.4.2. На мониторе в папке «Отчёты» выбрать **«отчёт 48»**, активизировать и проверить совпадение данных краткого отчёта банковского терминала **«оплата наличными»** и **«банковскими картами»** с одноимёнными строками «отчета 48».
 - 1.4.3. Пересчитать наличные в кассе и сверить с данными «отчета 48» по строке **«оплата наличными»**. В случае несовпадения данных п.п. 1.4.2 и 1.4.3 обратиться к руководству предприятия.
 - 1.4.4. В случае совпадения сумм нажать клавишу **F1** на банковском терминале и выбрать опцию **«сверка итогов»**.
 - 1.4.5. Напечатать «отчёт 48».

ГЛАВА

8

**НОРМАТИВНО-
ПРАВОВЫЕ АКТЫ,
РЕГУЛИРУЮЩИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
БАРМЕНОВ**

8 НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ АКТЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ БАРМЕНОВ

Профессиональная деятельность бармена регулируется Трудовым кодексом РФ, Гражданским кодексом РФ, Законом о защите прав потребителей, трудовым договором, должностными инструкциями и правилами внутреннего распорядка предприятия, подписанными работником, а также иными нормативными документами.

8.1 ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В РОССИИ

Закон о защите прав потребителей регулирует отношения, возникающие между потребителями и исполнителями при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг), устанавливает права потребителей на приобретение товаров (работ, услуг) надлежащего качества и безопасных для жизни, здоровья, имущества потребителей и окружающей среды, получение информации о товарах (работах, услугах) и об их изготовителях (исполнителях, продавцах), просвещение, государственную и общественную защиту их интересов, а также определяет механизм реализации этих прав.¹²³

Согласно закону, потребитель — гражданин, имеющий намерение заказать или приобрести либо заказывающий, приобретающий или использующий товары (работы, услуги) исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности; а исполнитель — организация, независимо от её организационно-правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, выполняющие работы или оказывающие услуги потребителям по возмездному договору. Исполнителями услуг общественного питания являются юридические лица и индивидуальные предприниматели, оказывающие услуги ресторанов, кафе, баров, столовых, закусочных и других мест общественного питания по возмездному договору.

Кроме того, взаимодействие потребителя и предприятия общественного питания контролируются правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036. А если на предприятии изготавливаются полуфабрикаты на продажу или готовые блюда (доставка), то применяются и вступают в силу правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 № 55.

Согласно закону о защите прав потребителей, потребитель имеет право на предоставление ему достоверной и необходимой информации об исполнителе (товарах и услугах, а также о режиме работы). На вывеске организации должна быть размеще-

¹²³ Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 29.07.2018) «О защите прав потребителей».

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 29.07.2018) «О защите прав потребителей».
2. Закон РФ от 22.11.1995 N 171-ФЗ (ред. от 08.06.2020) «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».
3. Закон РФ от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции».
4. ГОСТ 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в ёмкости. Общие технические условия».
5. ГОСТ 28499-2014 «Сиропы. Общие технические условия».
6. СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. Контроль качества».
7. СанПИН 42 — 128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».
8. ГОСТ 32101-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия».
9. ГОСТ 31711-2012 «Пиво. Общие технические условия».
10. ГОСТ 12789-87 «Пиво. Методы определения цвета (с поправкой)».
11. ГОСТ 17524.5-93 «Мебель для предприятий общественного питания. Функциональные размеры стоек барных, кафетерийных, буфетных».
12. ГОСТ 31711-2012 «Пиво. Общие технические условия».
13. Ю.Б. Демиденко. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII – начала XX века. — М.: «Центрполиграф», 2011.
14. 275-летие княгини Екатерины Романовны Дашковой: сборник научных статей по итогам конференции. — Санкт-Петербург: ГБУ «Музей «Нарвская Застава», 2018.
15. Е. Петухова. Сыр. — М.: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2002.
16. Д. Денисов. Библия бариста. — М.: «Ресторанные ведомости», 2002.
17. Н. Волкова, В. Волков. Профессии старой России в рисунках и фотографиях. — СПб.; М.: «Речь», 2016.
18. А. Домине. Бар. Путеводитель по коктейлям и спиртным напиткам мира. — М., ЗАО «ББПГ», 2009.
19. В.В. Лопатин, Л.Е. Лопатина. Толковый словарь современного русского языка. — М.: «Эксмо», 2008.
20. В. Даль. Толковый словарь живого великорусского языка. Т. 1. — М.; «Государственное издательство иностранных и национальных словарей», 1955.
21. Астраханские краеведческие чтения: сборник статей под ред. А.А. Курапова. — Астрахань: Издательство Сорокин Роман Васильевич, 2009. Вып. 1.
22. Ю.А. Жулин. Из истории трактиров России пушкинских времен. — Болдино, 2013.
23. И. Богданов. Ресторан «Палкин». — СПб.: 2007.
24. Gary Regan. The Joy of Mixology. — New York, 2003.
25. Gary Regan. The Joy of Mixology: The Consummate Guide to the Bartender's Craft. — Clarkson Potter Publishers, 2003.
26. Gary Regan. The Joy of Mixology. — Clarkson Potter Publishers, 2018.
27. Тони Конильяро. Коктейли. — М.: Издательская группа «Азбука-Аттикус», 2014.
28. Dave Arnold. Liquid intelligence. — RR Donnelley, Shenzhen, 2014.
29. <https://regnum.ru/news>
30. <https://iz.ru/615449/aleksandr-glukhodedov/mirovoi-opyt-pererabotki-musora>

31. <https://cyberleninka.ru/article/n/rossiyskiy-i-zarubezhnyy-opyt-po-pererabotke-tverdyh-bytovyh-othodov>
32. <https://psychology.academic.ru/>
33. <http://interesno.cc/article/51/10-vidov-privetstvija-v-raznyh-stranah>
34. <https://gosuchetnik.ru/kadry/kak-sobrat-i-khranit-aptechku-pervoy-pomoshchi-rabotnikam>
35. <http://www.cigarclan.ru/>
36. <https://bartenders.pro/>
37. <https://www.diffordsguide.com/>
38. <https://ru.inshaker.com/>
39. <http://lolbar.ru/>
40. <https://en.wikipedia.org/wiki/>
41. <https://shop.tastycoffee.ru/blog/kofe-bez-kofeina>
42. <https://russia.sca.coffee/>
43. <http://docs.cntd.ru/>
44. <http://www.piwo.su/vidy-piva/>
45. <http://barmancity.com/pivo-el-lader/>
46. <http://www.beerale.ru/vidy-i-sorta-piva>
47. <https://dic.academic.ru/>
48. <https://vinoisamogon.ru/raznovidnosti-piva>
49. <https://www.lexico.com/>
50. <http://www.piwo.su/vidy-piva/>
51. <https://www.bierhaus.ru/beer/>
52. <https://text.ru/>
53. <https://vinodelie-online.ru/sorta-vinograda-mezhdunarodnye/>
54. <https://aboutsherry.info/pedroximenez>